LE SAUMON WELLINGTON (FEUILLETé DE SAUMON HOMARD)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-saumon-wellington-saumon-homard-en-croute/

Le Saumon Wellington est un saumon cuit en pâte feuilletée, et avec du homard ou du crabe : un pur délice !

Temps de préparation : 30 Minutes
Temps de cuisson : 30 Minutes
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Plat Salé, Poisson,

Ingrédients

Pour 25 cm de longueur
2 Echalotes
3 Gousses d’Ail
2 Homards Du homard frais ou congelé
1/2 Verre de Vin Blanc
2 filets de saumon
de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI
Quelques Feuilles d'Epinard
*Accompagnement
de la Sauce pour Poisson Pour la recette, voir ICI

Pour 13 cm de longueur
1 Echalote
1,5 Gousses d’Ail
1 Homard Du homard frais ou congelé
1/4 Verre de Vin Blanc
1 filet de saumon
de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI
Quelques Feuilles d'Epinard
*Accompagnement
de la Sauce pour Poisson Pour la recette, voir ICI

LE SAUMON WELLINGTON (FEUILLETé DE SAUMON HOMARD)

Instructions

Le Homard

1. Faire revenir les Echalotes (2) émincées dans un peu de beurre, puis avant coloration, ajouter et faire revenir les Gousses d’Ail (3) émincées
2. J'ai pris des Homards, car c'est la recette.... on peut remplacer par du crabe également
3. Récupérer la chair des Homards (2), et émincer en assez gros morceaux (c'est un ingrédient noble qui doit se faire remarquer en bouche !!)
4. Après 1 à 2 minutes de cuisson des Echalotes et des Gousses d’Ail émincées, et avant coloration, déglacer avec le Vin Blanc (1/2 Verre).
5. Puis ajouter et cuire 30 secondes les Homards : On veut juste cuire en surface mais pas entièrement
6. Réserver jusqu'à l'assemblage

Le Saumon

7. Retirer la peau des filets de saumon (2)
8. Faire poêler quelques secondes : on ne cherche pas à cuire les filets de saumon entièrement, mais juste à le saisir : l'intérieur doit rester encore "rouge" ou "non cuit"
9. Vous pouvez prendre une Pâte Feuilletée du commerce, mais pour cette recette, je préfère utiliser une Pâte Feuilletée assez épaisse (0,5 cm ou 5 mm), qu'on ne trouve pas en magasin : je dois donc la faire moi-même
10. Pour faire la Pâte Feuilletée vous-mêmes : La recette est ICI
11. Si vous voulez un résultat parfait et régulier, mieux vaut utiliser un moule : J'utilise un moule à bûche de la marque Silikomart "TOR250X90"
12. Pour acheter en ligne, c'est ICI
13. Chemiser le moule de film alimentaire étirable
14. Coucher la Pâte Feuilletée
15. Déposer les Homards pré-cuits
16. Tapisser de Feuilles d'Epinard
17. Puis terminer par les filets de saumon pré-cuits
18. Recouvrir avec la Pâte Feuilletée
19. Réserver au congélateur pendant 1 heure
20. Pour la décoration (que je recommande), j'utilise un outil qui permet de faire des quadrillages sur Pâte Feuilletée. Vous pouvez décorer à votre guise, en coupant des motifs de votre choix comme : des feuilles, des poissons, etc... on peut être très créatif !
21. Pour acheter en ligne, c'est ICI
22. Après avoir coupé mes motifs, je congèle : cela permet de mieux manipuler ma Pâte Feuilletée pour les étapes suivantes
23. Puis sortir du congélateur et tirer vers vous : les quadrillages apparaissent. J'ai du m'y prendre

plusieurs fois... il faut être patient et un peu minutieux...

24. Sortir alors le moule du congélateur et démouler
25. Dorer au jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau, à l' aide d' un pinceau de cuisine
26. Recouvrir des motifs (dans mon cas, le quadrillage)

Cuisson

27. Enfourner au four préchauffé à 190 C jusqu'à coloration (30 minutes suivant votre four)

La sauce d'accompagnement

28. Je vous conseille de servir ce plat avec une Sauce pour Poisson
29. La recette est ICI